Самапомач Гаспадарам

Беларускі папулярна-гаспадарскі часапіс

Год VII. Вільня, Жнівень 1938 г. № 8 (82).

Аб чым піша «Самапомач»:

Рэдакцыя і адміністрацыя: Вільня (Wilno), Завальная вул. 1.

„За вернасьць роднай зямлі!“

Ці-ж можна сягоньня дзівіцца з тых, хто цьвердзіць, што ўсе войны, усе спрэчкі, у якія-б харошыя словы яны ня прыбіраліся,—вяліся й вядуцца за валаданьне зямлі?! І так на працягу ўсей гісторыі. А з апошніх часоў даволі ўспомніць хоць-бы сапраўды геройскую барацьбу, якую за родную зямлю вялі польскія сяляне ў граніцах прадваеннай Нямеччыны. Адзін з мамэнтаў такое барацьбы ўспаміналі мы летась, пішучы аб селяніне Джымале. Была гэта барацьба не на жарт, барацьба, здавалася-б, ня роўная: з аднэй стараны магутная, з пят да галавы азброеная, багатая Нямеччына, а з другой — сам толькі польскі селянін, адзінай зброяй каторага была любоў да роднай зямлі і непераможная вера ў перамогу праўды над грубой сілай. І гэта любоў, і гэта вера перамаглі!

Гэтак было. А што ёсьць сягоньня?

Ужо каторы час надходзяць бурныя весткі аб тым, як тыя-ж немцы, пад відам абароны (а якжа!) сваіх і іншых нац. меншасьцяў, востраць зубы на рэшту чэскай зямлі, якой не апанавалі іхнія-ж каляністы пачынаючы ад XIII веку.*) Лішне зазначаць, што сяньняшнія чэскія сяляне — культурна ня менш сільныя ад немцаў, а да таго незалежныя і палітычна — будуць і ўжо арганізуюцца да абароны; ня толькі аружнай—аб чым агульна ведама, але і **моральнай.** Ведамая з часоў палітычнай няволі прывязанасьць чэскага селяніна да свае зямлі, калі адступіць, прадаць ці наагул вызбыцца на карысьць ня-чэха хоць-бы аднае пядзі чэскае зямлі рахавалася праступствам і здрадай—і сягоньня ня толькі ні ў чым ня прытупілася, але наадварот—завастрылася. Доказам гэтага могуць быць сёлета як раз чэскімі сялянамі пачатыя ўрачыстыя **прысяганьні на вернасьць роднай зямлі.** Апісаньні гэткае прысягі*) вельмі павучальныя. Сяляне дашуківаюць у дакумэнтах, як далёка ў старасьвеччыне (даходзяць гэтак да 16-га стагодзьдзя і далей) іхныя прашчуры былі ўжо на гэтай ці іншай зямлі і ўсё гэта запісваецца ў асобную родаводную кнігу. Прадстаўнікі сучасных родаў пасьля гэтага ўрачыста прысягаюць, што і яны і іхныя патомкі, вядучы правільна гэту кнігу далей, патомным пакаленьням перакажуць абавязак бараніць родную зямлю ад усякага чужынца. Родныя-ж улады-ж земляробскіх арганізацыяў надаюць такім сялянам спэцыяльныя ордэры *«За вернасьць роднай зямлі»*.

Гэткіх і падобных прыкладаў, як культурныя народы цэняць свой незаменны скарб — родную зямлю, можна было-б прыводзіць без канца. Дапоўніць іх толькі заўсяды трэба, што ня той сапраўды кахае і шануе сваю зямлю, хто аб гэтым толькі гавора, а думае аб

*) Часта ўспамінаны сяньня край Судэты — гэта чыста чэская зямля, на якой толькі ўжо ў XIII стагодзьдзі пачалі асельвацца нямецкія каляністы (асаднікі) Спачатку яны чуліся тут гасьцмі, але пасьля—задаўніліся і так „асвоіліся“, — называюць гэта цяпер „набыцьцём гістарычных правоў“, — што сягоньня, як бачым і чуем, хацелі-б сапраўдным гаспадаром зямлі — чэхам накінуць сваю волю так, як гэта было „за добрых часаў“, калі чэхі знаходзіліся пад аўстрыяцкім панаваньнем.

*) „Čsl. Zemedelec“ № 24 (979).

собскай карысьці, але той, хто пры ўсякіх варунках слова падпірае чынам.

Аб усім гэтым вельмі на часе ўспомніць як раз цяпер, калі зямля-карміцелька выплачвае чалавеку свой доўг у форме цэлагодняга ўраджаю. Цяпер, паўтараем, найлепшы час, каб і наш беларускі земляроб уявіў і зразумеў, чым для яго ёсьць родная зямелька і чым быў-бы сам наш селянін, калі-б нейкая сіла хацела яго ад гэтае зямлі адарваць.

Не дагадваймася тут аднак, як у такіх выпадках наш селянін паступаў-бы; не дагадваймася з тае хоць-бы прычыны, што сяньня ніхто проста нашаму чалавеку ня скажа, што з роднай зямлі хоча яго высадзіць. Ёсьць на гэта шмат спосабаў укрытых, замаскаваных і дзеля таго тым больш небясьпечных.

Адзінай пэўнай зброяй супроць небясьпекі ёсьць асьвета, ёсьць родная кніжка і газэта, а перад усім праца і вытрывalасьць, як гэта памастацку даўно ўжо высказаў наш паэт Купала:

Хай злыдні над намі
скрыгочуць зубамі:
Любі сваю ніву,
свой край
І, колькі ёсьць сілы,
да самай магілы
Ары, барануй, засявай!..





Żydy i Araby ŭ Palestynie

Štoraz čaściej čuvać ab vialikich uzvarušeńniach u dalokaj Palestynie. Ab tamašnim žyćci cikavuju knižku p. n „Abiacanaja Ziamla. Novaja Palestyna" napisaŭ słaŭny na ŭvieś śviet znaŭca ŭschodu, prafesar českaha Universytetu ŭ Prazie Ks. Dr. Alois Musil. Z hetaje knižki, za pasiarednictvam časapisu „čsl. Zemedelec", biarom viestki ab žyćci sialan-ziemlarobaŭ arabskich i ab ichnim spabornictvie z žydami, haloŭnym čynam z pryjezdnymi. — r e d.

Palestyna heta nievialiki, bo ŭsiaho na 23.000 kv. klm. pałožany kraj, pieravažna harysty i skalisty. Nasielnictva ŭsiaho kala 800 tys. asob, z jakich najbolš arabaŭ (kala 600 tys), a rešta — žydy i roznyja chryścijanie. Ad 636 h. Palestyna była pad panavańniem arabaŭ, katorych u 1076 h. pieramahli turki i panavali tut da 1917 h.: u hetym hodzie zavaładała Palestynej Anhlija, tvoračy tut pad svajej apiekaj narodnaje haspadarstva (dziaržavu) žydoŭskaje. Ad hetaha času ŭ Palestynu masava pačali vyjaždžać žydy, štoraz bolš usiudy naciskajučy na miascovych arabaŭ. Ab žyćci arabskaha sielanina-ziemlaroba pry hetkich varunkach Al. Musil raskazvaje miž inšym hetak:

Arabskija sialanie.

Pierachod ziamli z arabskich ruk ŭ žydoŭskija pačaŭsia jšče prad suśvietnaj vajnoj, paśla 1909 h., kali karonnyja (sułtanskija), prad tym sialanskija, ziemli pierajšli da kazny. Čynoŭniki, dziela łohkaj nažyvy, krali hetyja ziemli i pradavali naprava-nalevа, pradavali i žydom, a sami ŭciakali zahranicu. Arabskija-ž sialanie kupili pry hetym ziamli vielmi mała, pracujučy i dalej jak arendatary ci pałavičniki. Hetkija paradki znajšli tut anhličanie, kali zasnoŭvali žydoŭskaje haspadarstva. Blizu ŭsia pryhodnaja ziamla była vykuplena. Tam-ža, dzie jšče ziamli kry-

Не для хлеба, а для працы!

Усё ў сваім часе! — гэта адзін з найгалаўнейшых варункаў удачы ў жыцьці. Тое самае і ў земляробскай гаспадарцы. І таму хоць праца ў полі цяпер якраз у поўным разгары, то ўжо пара падумаць і аб будучыні. Аб будучыні бліжэйшай — аб заворываньні аржышча пад пажніўныя засевы і аб прыгатоўваньні глебы пад зімовую ворку пісала „Самапомач" у апошнім нумары. Сягоньня хочам падзяліцца з нашымі чытачамі думкамі аб будучыні дальшай.

Калі заглянуць у статыстыку, дык кідаецца ў вочы вялікая розьніца паміж ураджаямі, якія асягае земляроб наш і такімі-ж ураджаямі заграніцай. Скуль гэта розьніца? Ці ўсяму вінавата наша „неўраджайная" зямля, ці благі клімат, ці наш чалавек менш працуе, ці што там яшчэ іншае?

Пэўне-ж, ёсьць на сьвеце і лепшая зямля і лепшы клімат — усё гэта праўда. Але праўда й тое, што ёсьць цэлы рад краёў, якія пры такой і яшчэ горшай зямлі і пры такім-жа як наш клімаце маюць ураджаі незраўнана вышэйшыя. Не гаворым ужо тут зусім аб такіх краёх як Голяндыя, жыхары якой дасло́ўна вырываюць сабе ўзьбярэжную зямлю ад мора. Гэткім чынам апошнім толькі часам Голяндыя здабыла для сваіх сялян новых 225 тысячаў гэктараў, якія ўчора йшчэ былі звычайным марскім дном. Ня йнакшае пабачым у суседняй з Голяндыяй Даніі. Трудна ў словах выказаць, да якіх рэзультатаў дапрацаваліся земляробы Нямеччыны, Чэхаславаччыны, Пазнаншчыны, а нават бліжэйшых да нас Латвіі і Літвы. Аб рэзультатах (дадатніх і адʼемных) земляробскай працы ў Саветах, дзеля зусім іншых там варункаў жыцьця, гаварыць тут ня прыходзіцца. Не гаворым тут таксама аб далёкіх краёх заморскіх, для земляробства асабліва прыгодных, дзе напр. на нягноенай і нявырабленай зямлі можна зьбіраць два добрыя ўраджаі ў год Усё гэта, паўтараем, выпадкі нязвычайныя. Паза імі, прыродныя варункі дзеля земляробскай працы ўсюды такія самыя, а нават горшыя як у нас. І аднак у гэтых краёх людзі маюць двойчы, а нават тройчы большыя ўраджаі.

Чым гэта вытлумачыць?

Каб адказаць на гэта пытаньне, трэба параўнаць чалавека-жыхара ўспомненых краёў з жыхарам нашай вёскі беларускай. Абмінаем тут з канешнасьці пытаньне аб тым, што знача для поў-

---

chu było, tam pieraškadžaŭ pracy niedastatak vady.

Siahońnia rachujuć, što kab pražyć na zvyčajnaj zbažovaj haspadarcy, treba mieć 13 ha pola. Kali mieć davoli hrošaŭ na lepšuju skacinu i snaść, dyk moža chapić i 10 ha. Dzie možna dastać vadu na palivańnie pola, chopić, kab pražyć, i 4 ha. Urešcie, kali zakładać pamarančavyja ci bananavyja sady, dyk chopić i 2 ha. Ale skul-ža chto moža mieć hetu ziamlu, kali hektar kaštuje 5.000 załatych funtaŭ?

A biezziamielnych arabskich siemjaŭ prybyvaje štoraz bolš; u 1933 hodzie ich było zapisana 3.700. Ahułam-ža na 100 sialan — 29 nia majuć ni kała ni dvara. Anhlickija ŭłady robiać roznyja proby, jak vyjści z hetak trudnaha pałažeńnia i dajšli tymčasam da pierakanańnia (rapart kamisara L. French'a z 1933 h.), što ŭ Palestynie volnaj ziamli niama, a inšyja (sir J. H. Simpson) prosta kažuć, što palestynski sielanin nia majecca ciapier ničuć lepš, jak mieŭsia za panavańnia Turcyi. Ziamielnyja padatki ahramadnyja Skasavana dziesiacina, a zaviedzieny padatki ŭ paŭtara raza vyšejšyja. Ab vychavańni sialan nichto nie starajecca. Kali nie papravicca ŭ Palestynie sposab haspadarki, dyk, jak kaža toj-ža J. H. Simpson, nia budzie tam anivodnaha miesca dla pryjezdnaha kalonista.

A nasielnictva ŭsio raście, jak naturalnym pryrostam, tak i pryjezdam žydoŭskich kalonistaŭ. U hetkich varunkach ciažka žyć arabskamu sielaninu, jaki jšče niejak utrymaŭ za saboj skalistyja poli na skłonach horaŭ. Raście tam tolki redki, na piadziu vysoki jačmień. Ale ŭsio-ž jość niešta, što čałavieka viaža da ziamli. Horš tamu, chto i hetaha nia ŭtrymaje za saboj.

Chto bolš ruchlivy, a maje jšče kolki hrošaŭ pašla pradažy ziamli, toj časam kidajecca na handal. Ale ci-ž vytrymaje konkurencyju z handlarom žydoŭskim,

нага разьвіцьця чалавека сьведамасьць ягонай незалежнасьці палітычнай. Затрымаемся толькі на асьвеце. Што гэта пытаньне балючае — ведае кожны. Зазначма тут толькі, што ад вырашэньня пытаньня асьветы залежа лёс народу. Усюды і бяз вынятку. Дабрабыт народу, які сягоньня кожны бача, ня мог вырасьці йнакш, як толькі там, дзе прад тым прыгатавала яму глебу асьвета: праз родную кніжку, часапіс, арганізацыю, школу. Калі сягоньня дзівімся напрыклад, да якіх ураджаяў дапрацаваліся чэхі ці немцы, дык ведайма, што такія чэхі за год будуць сьвяткаваць 90-ыя ўгодкі 1-ай сваей фахова-земляробскай школы. Сягоньня такіх школ ёсьць там густая сетка, не гаворачы ўжо аб школах агульна-асьветных. З малым выняткам, кожны гаспадар (маладое пакаленьне) там прайшоў такую школу, а паза гэтым ён: належа да фаховых арганізацыяў, чытае фаховыя кніжкі (з арганізацыйнай бібліятэкі і свае собскія), выпісвае і аплачвае часапісы, на супалку ўтрымлівае фаховых інструктароў і г. д. Усё гэта яму аплачваецца ня толькі ў павышаным ураджаю, але і ў пачуцьці самаздаваленьня і ахвоце да дальшай плоднай працы.

Як усё гэта прадстаўляецца ў нашай вёсцы беларускай!

Голад на школу, на добрую кніжку, часапіс, адпаведную арганізацыю — гэта зьявішча агульна—знанае і аб гэтым тут гаварыць нечага, бо і направа гэтых недастаткаў ляжыць па-за граніцамі магчымасьцяў самага нашага селяніна. Тым большую затое ўвагу сягоньня трэба было-б зьвярнуць на ўстарэлы, і таму вельмі шкодны забабон, што як ўжо хто хоць крыху здабудзе асьветы, дык канешна мусіць кідаць гаспадарку і ўцякаць упрочкі; а калі ўжо такі „вучоны" мае астацца на вёсцы, з каторай выйшаў, дык толькі патое, каб жыць сокамі гэтай вёскі, як жыве першы лепшы прыездны чалавек чужы. Аб патрэбе упрагаць лепшыя сілы вёскі ў працу для дабра гэтай-жа вескі—як-жа мала хто думае. І гэта ёсьць найстрашнейшая хвароба нашай вёскі, больш небясьпечная нават ад агульнай галіты, ад недацэньваньня патрэбы фахова-земляробскай асьветы.

Як гэта зло направіць?

Набліжаецца новы школьны год. Хто і як можа, хай стараецца дастацца ў школы. Бяднейшым і незаможным трэба памагчы здабыць хоць-бы самаўрадавыя стыпэндыі. А перад усім трэба

---

jaki ŭ handli maje praktyku i pomač ad adnapłamiencaŭ z zahranicy?

Araby majuć svaich pryjacielaŭ taksama, ale jany tolki radziać, a hrošaŭ nie dajuć. Radziać jany arabam zakładać kooperatyŭnyja kasy kredytovyja, jakija vykuplivali-b zadoŭžanyja arabskija haspadarki i vučyli-b arabskaha sielanina haspadaryć pazyčanym hrašom. Taksama radziać, z pomačču anhlickaha ŭradu, zakładać kooperatyvy spažyvieckija, katoryja viali-b pierahavory z paasobnymi kredytorami ab urehulavańni daŭhoŭ. Ni adnych adnak ni druhich kooperatyvaŭ nia radziać arhanizavać supolna dla arabaŭ i žydoŭ, a tolki dla kožnaha z ich asobna, bo žyd uvažaje siabie za niešta vyšejšaje ad araba. A arabski ziemlarob jość pilny, pracavity i za niekalki hod zusim dobra haspadaryŭ-by.

Kankurencyja z žydami.

Z stała napłyvajučymi žydami ciažka zmahacca arabam užo choć-by dziela taho, što žydom vielmi pamahaje mahutnaja žydoŭskaja arhanizacyja Syjonistaŭ. Na ziemlach kuplenych hetaj arhanizacyjaj śmiejuć asielvacca tolki žydy, jakija da taho zabaviazvajucca, što ziamli hetaje ani pradaduć, ani vyarendujuć niažydu; navat nia pryjmuć inšaha jak tolki žydoŭskaha rabotnika. Hetkaje zabaviazańnie žydy ŭstavili ŭ statut svaje ahulnaje arhanizacyi Keren kajemeth. Inakš zmahli pastupać tolki viedamyja žydoŭskija milijanery Rotšyld i Hirš, jakija na svaje ahramadnyja ziemli pryjmali i rabotnikaŭ arabskich, addavali im pole ŭ arendu ci na adrabotak. Ale i heta ŭžo pierajšło ŭ historyju.

Niepryjaźń da arabaŭ adčuvajecca nia tolki ŭ žyćci haspadarčym. U škołach syjonistaŭ napr. nia vučać arabskaha jazyka; ad samaha pačatku zatoje vučać jazyka anhlickaha, a vykładovym jazykom jość jazyk hebrajski. Žyd nie najmie furmanki, jakaja nie naleža da arhanizacyi syjonistaŭ.

На абжынкі.

Якая гэта шкода, што сяньняшняе наша пакаленьне што раз болей і болей забываецца аб абжынках і прывыкае да „дажынкаў“! Інакш кажучы — забывае стройны наш звычай родны, здаваляючыся апавяданьнямі ці апісаньнямі больш ці менш падобных звычаяў чужых. —

Так нядаўна йшчэ ў жніўную пару, ад вечара і да ночы, па ўсіх палёх і лугох нашых зьвінелі чароўныя жніўныя песьні, па каторых сягоньня — па 25 гадох — мясцамі астаўся ўжо толькі ўспамін, часткава захаваны ад загубы ў розных нотных зборніках.

Плыла гэта песьня звонка, шчыра, ад сэрца. А сягоньня? Куды ўсё гэта падзелася? Усё змоўкла, анямела, прытаілася. Замест гэтага пануе або нейкая марозячая мярцьвечына, або — або вынырне нейдзе бясстыднае скамленьне падслуханае ад розных „гарадзкіх“ прайдзісьветаў. Гіне гэтак сапраўднае хараство, бясцэннае народнае багацьце, уступаючы месца або пустаце або згнілой тандэце.

І што рабіць?

Уважаю за патрэбнае:

1. усюды, дзе старэйшае пакаленьне йшчэ памятае абрады і песьні абжыначныя і дзе ёсьць даволі сьведамае моладзі — наладзіць яшчэ сёлета свае абжынкі;

2. там-жа, дзе трудна было-б знайсьці выканальнікаў на месцы, там злучыцца дзеля гэтай мэты з моладзьдзю суседняй і абжынкі сарганізаваць супольна; урэшце

3. ад старшых людзей сьпісаць, як даўней абжынкі абходзілі і якія пры гэтым сьпявалі песьні (запісаць словы песьні, а да запісываньня нотаў запрасіць або некага знаючага ноты на месцы або хоць-бы паведаміць каторуюнебудзь беларускую рэдакцыю).

Захавайма нашы песьні і абрады, бо гэта ня толькі люстра нашага жыцьця, але і крыніца сілы да працы.

І. Цітавіцкі.

пераламаць успомнены забабон і пастарацца вучыць новае пакаленьне не „для хлеба,“ а дзеля працы ў тэй-жа вёсцы.

Гэткі павінен быць плян на будучыню, калі яна мае быць і ў нас сьвятлейшай!

С. Я—віч.

Hetkija adnosiny prymusili arabskich rabotnikaŭ taksama arhanizavacca, tymbolš što arabski rabotnik pracuje 14 hadzin i zarablaje 6, najbolš 12 piastraŭ, tady jak rabotnik žydoŭski pracuje tolki 8 hadzin i zarablaje 17—20 piastraŭ. Sajuz arabskich rabotnikaŭ damahajecca, kab ułady skasavali zakon, jaki tolki žydom pazvalaje vykarystyvać ziamielnyja bahaćci kraju i kab ułada vydała zakon na abaronu arabskich rabotnikaŭ; damahajucca jany niezaležnaści Palestyny ŭ sajuzie z ahulna arabskaj złučnaściu, zabarony dalšaha najezdu žydoŭskich kalonistaŭ i poŭnaha roŭnapraŭja z rabotnikam žydoŭskim. Staršynia Sajuzu arabskich rabotnikaŭ Fachri Našašibi 17.XII.34 abvieściŭ bajkot žydoŭskich rabotnikaŭ, a dalšuju abaronu intaresaŭ arabskich viadzie pradstaŭnictva vybranaje 12.3.36 ŭ Jaffie. Supolna, žydy z arabami, jduć tolki kamunisty; dy i to arabskija kamunisty bahatych žydoŭ uvažajuć za pryładu anhlickaha imperjalizmu.

Za prykładam žydoŭ, taksama araby starajucca ciapier sarhanizavać svoj narodny skarb i na heta źbirajuć hrošy ad vosieni 1932 hodu. Za hetyja hrošy chočuć jany vykuplivać ziamlu ad zadoŭžanych arabaŭ, kab hetak uratavać choć reštu arabskaje ziamli ad pierachodu ŭ ruki žydoŭskija. Hetkaje Arabskaje T-va abarony palestynskaj ziamli zasnavana było 11.X.1932 h. z kapitałam 10.000 P. Pry pamačy ehipieckaha banku budujuć arabskija patryjoty svoj Bank Ziemlarobski, kab uspamahać svaich adnaplamiencaŭ i arhanizavać arabski promysieł i handal. Hetaj-ža mecie maje słužyć i Ahulna-Arabski Kooperatyŭny Bank, arhanizavany anhlickimi pryjacielami Arabaŭ.

Z usiaho hetaha Al. Musil robić taki vysnavak: žydy apirajucca na praktycy, aśviecie i pamačy svaich adnaplamiencaŭ, a araby, pieravažna ŭbohija, mohuć spadziavacca tolki na samych siabie.

Jak bačym, zmahańnie za ziamlu ŭ Palestynie vielmi haračaje i trudnaje.

шай як 17°Ц — за 24—48 гадзін (1—2 дні). Пасьля гэтага яблычная каша лісуецца (выжымаецца), а дзе няма лісу, там гэта каша накладаецца ў чысты парцяны мяшок і на чыстай габляванай дошцы кладзецца пад другую такую-ж дошку, націсьненую каменям, як гэта робіцца ў нас пры вырабе сыру. Гэтым самым адзяляюцца з яблычнай кашы і зярняты. Успомненыя дошкі, як і ўся пасуда на яблычны мошч і віна мусяць быць абавязкава толькі з лістовага дрэва (дуб, бук, ліпа).

Гэтак атрыманы сок (мошч) трэба квасіць. Прад тым аднак на кожны літр мошчу з кіслых яблыкаў дадаецца паўлітра пераваранай вады і 20 дкгр. (паўфунта) цукру, а пры мошчу з сярэдне-салодкіх яблыкаў — чверць літра пераваранай вады і 15 дкгр. цукру (на 7 літраў мошчу — 1 кгр. цукру).

Квасіцца віно найлепш у вялікіх (10-ці літровых і большых) шкляных бутлях, або ў дубовых ці букавых бачонках. Бачонкі трэба прад тым добра выпарыць, вышараваць і выкурыць серкай. Кусок парцянкі намачываецца ў серку, надзяецца на дрот і апушчаны ў сярэдзіну бачонкі спаліваецца; але датыкацца самой бочкі ня сьмее! Пасьля гэтага бачонак затыкаецца коркам на 1 гадзіну і ён—выветраны—ужо прыгатаваны да ўжытку. — Квашэньне віна бывае або самароднае, або ў мошч дадаюцца сумысьля *вінныя* дрожджы: яны распускаюцца ў 1—2 літрах пераваранага мошчу, ставяцца ў цёплае месца і як зашумуюць—уліваюцца ў рэшту мошчу, прад тым ўжо ўлітага ў бутлю ці бачонак. Запраўлены гэтак мошч затыкаецца г. зв. „квашэльным коркам,“ які не дапускае нічога ў сярэдзіну бутлі, але праз які можа выхадзіць з сярэдзіны вуглякіслы газ (CO_2), што вытвараецца пры квашэньні мошчу. Трэба пры гэтым уважаць, каб бутля была ўсьцяж поўная і даліваць яе салоджанай пераваранай вадой. У праціўным разе паўстае ацтовае квашэньне, якое псуе віно беспаваротна. Квашэньне віна адбываецца роўнамерна пры сталай і немяняючайся тэмпэратуры, найлепш пры 10-14°Ц. За 3-4 дні дрожджы так раз-

Дагляд ураджаю

Здыйманьне і перахоўваньне пладоў

Перацьвіцеўшыя дрэвы ўступаюць у новую пару свайго жыцьця — у пару завязываньня і дасьпяваньня самых пладоў. Калі было шмат цьвету і ён добра апыліўся, не пашкодзіў мароз, дык можна спадзявацца добрага ўраджаю. Але гэты якраз добры ўраджай часам ня выходзе дрэву на здароўе, бо занадта вычэрпывае ягоную сілу і перашкаджае, ці лепш сказаць— не пазваляе насаджваць завязі на наступны год. І дзеля гэтага звычайна ўжо так бывае, што пасьля году багатага ў садзе наступае год бедны.

Каб гэткіх „бедных“ гадоў ня было, а прынамся каб яны здараліся як можна радзей, уласьнікі больш цэнных садоў стасуюць выбарку пладоў яшчэ на дрэве; інакш кажучы, яны асьцярожна прад дасьпяваньнем зрываюць часьць пладоў з тых мясцоў, дзе яны вырасьлі надта густа, адзін пры другім. Такая выбарка пазваляе тым пладом, што на дрэве асталіся, нармальна разьвіцца, а дрэва захоўвае пладаносную сілу на год наступны. Час выбаркі наступае тады, калі плады вырастуць да $1/5$ сваей вялічыні нармальнай.

Гэткую выбарку ведамы садавод праф. Грэбніцкі называе *нармаваньнем* ураджаю і радзіць стасаваць яе толькі да сартоў цэнных.

З вялікім націскам трэба так-жа ўспомніць аб канешнасьці штодзеннага (а лепш яшчэ два разы на дзень!) падбіраньня ў садку розных ападкаў. Патрэбна гэта: раз дзеля таго, што яны перабраныя, сьпелыя,

ачышчаныя могуць быць добрым матар'ялам для выра-бу розных яблычных вінаў, квасаў ці нвват і мармалядаў. А далей, усе такія ападкі гэта-ж магазыны ўсякіх рабакоў і наагул садовых шкоднікаў. І калі такія яблыкі праляжаць на зямлі нейкі час, дык рабакі з іх па-вылазяць на зямлю, а пасьля па дрэве ўзноў даста-нуцца да пладоў новых у каторых нанова пачнуць сваю шкодную работу.

Само дрэва абладаванае добрым ураджаем патрабуе так-жа дагляду ў сэнсе падтрыманьня абладаваных пладамі сукоў. Датыча гэта галоўным чынам яблыні, але часта спатыкаецца і ў ігрушаў, сьліваў а нярaз і ў вішняў ды іншых дрэваў. Само падтрыманьне выконваецца або падвязываньнем або падпіраньнем. Падвязваньне стасуецца галоўным чынам сукоў з тэй ці іншай прычыны трудна даступных да падпіраньня зьнізу. Пераладаваны пладамі сук прывязваецца саламяным перавеслам, канапляным ці лыкавым да верхняга грубейшага сука або да самага пня. Уважаць пры гэтым трэба, каб прывязваньнем не пашкодзіць кару дрэва. Таму ў месцы сутычнасьці перавязкі з дрэвам трэба ўкладаць нешта мяккае: жменя сена, саломы ці хоць-бы нават якую анучку. Памятаць аднак трэба, што й гэткае забясьпечаньне, калі яго бяз зьмены доўга трымаць на адным месцы, дык яно няраз бывае прычынай адпарваньня кары ды зьбіраньня й загнежджываньня ўсякіх шкоднікаў. Гэта апошняе можна аднак выкарыстаць і на тое, каб сабраных там шкоднікаў за адзін раз зьнішчыць. Даволі дзеля гэтага самую падкладку час ад часу мяняць і нішчыць. Разам з ей заўсяды зьнішчацца і асеўшыя там шкоднікі.

Значна часьцей здараецца патрэба падпіраньня абцяжаных пладамі сукоў. Як і калі гэта рабіць — нікому хіба ня ёсьць сакрэтам. Аб захаваньні цэласьці кары самага дрэва трэба памятаць тое самае, што і пры падвязываньні гэткіх-жа сукоў.

Урэшце справа самага здыйманьня і перахаваньня пладоў. Тут з рознымі пладамі розна трэба розна пасту-

мяшчэньня, у якім маюць перахоўвацца плады, дык трэба каб было яно сухім і каб у ім панавала сталая тэмпэратура: ня ніжэй + 1 і ня вышэй +6⁰Ц. Тэмпэратуру рэгуляваць можна толькі адчыняньнем і замыканьнем вакон. Пры гэтым зразу па зложэньні пладоў у такі склад, пакуль плады „пацеюць," трэба акно трымаць стала адчыненым, прымыкаючы яго ступянёва, калі набліжаюцца маразы. — Сьвятла зложаныя плады не баяцца, але калі-б яно падала беспасярэдна, дык лепш будзе, калі акно на час нечым прыслоніцца.

А. К.

Выраб яблычнага віна

На выраб яблычнага віна выбіраюцца сарты кіслых (вінных) яблыкаў. Найлепш аднак ужываць да гэтага мешаніны: на кожныя дзьве часьці кіслых яблыкаў — адну часьць салодкіх. Позныя яблыкі даюць віна больш трывалкае ад віна з яблыкаў раньніх. Самы выраб яблычнага віна складаецца з: 1. прыгатаваньня мошчу, 2. квашэньня мошчу і 3. дасьпяваньня.

Яблычны м о ш ч гэта звычайны сок выціснены з яблыкаў. Дзеля гэтага яблыкі перабіраюцца і мыюцца. Усякія чэрваточыны і надгніўшыя мясцы з яблыка вырэзываюцца, але абіраць само яблыка, а таксама выбіраць з яго зярняты загадзя ня трэба: гэта зробіцца пасьля. З прыгатаваных гэтак яблыкаў выціскаецца сок пры помачы адумысловага лісу (прэсу), або гэтыя ябпыкі таўкуцца ў чыстай судзіне. Сьцерагчыся пры гэтым трэба, каб ані яблыкі, ані тымбольш яблычны мошч ня стыкаўся нігдзе з жалезам, ці чыгуном: у праціўным разе віно будзе мець жалязісты смак і колер ягоны будзе чорны.

Так ці йнакш прыгатаваную яблычную кашу ня трэба зразу выжымаць (лісаваць): пры тэмпэратуры 17⁰Ц (звычайная хатняя тэмпэратура) выжыманьне можна пачаць толькі за 12 гадзін, а пры тэмпэратуры мен-

сеў-бы, а сам абіральнік каб абедзьве рукі меў вольныя; 2. усярэдзіне-ж такі кошык павінен быць высьцеляны нечым мяккім, каб не абдзёр ці не параніў сьвежа-зложаных пладоў.

Лішнім хіба было-б дадаваць, што да здыйманьня пладоў, якія маюць быць перахоўваны, ня можна прыступаць ані ў дажджлівую пагоду, ані нават пры неабсохшай расе: да гэтай працы можна прыступаць толькі пры сухой сонешнай пагодзе.

Так ці гэтак зьнятыя з дрэва плады трэба адпаведна прымясьціць. Тыя з пладоў, што празначаюцца на хуткае і безадкладнае спажыцьцё, адкладаюцца асобна ад тых, якія празначаны на перахаваньне даўжэйшае. Таму першай работай каля зьнятых пладоў ёсьць іхняе разсартаваньне. Калі плады (яблыкі, ігрушы) ссыпаны на аднэй вялікай кучы, дык здыймаць да перабіраньня трэба зьверху, а не з бакоў; у праціўным выпадку ствараецца „падкоп,“ плады сыплюцца зверху ўніз і абіваюцца. — На доўгае перахоўваньне адбіраюцца толькі плады зусім цэлыя і здаровыя, нерабачлівыя і непаплямленыя. Уся рэшта павінна быць спажыта хутчэй. —

Урэшце справа укладаньня перабраных ужо пладоў на зіму. Трудна ў гаспадарскіх варунках вымагаць адумысловых складаў на гэтыя плады. Тым ня менш аднак пры добрай волі можна і тут знайсьці нейкую бакоўку, дакладна яе прад тым вычысьціўшы. Самыя плады пры гэтым найлепш раскладаць на паліцах, падасланых чыстай (недрукаванай, анізапісанай) паперай. Паліцы такія павінны быць ня шырэйшыя 60 см., каб магчы рукой дастаць кожны яблык, ці ігрушку, праверaючы ці не пачалі можа псавацца. Калі хто мае такіх пладоў да перахаваньня больш і паліцаў пры сьценах яму за мала, дык можна тады паставіць простыя рыштаваньні пасярэдзіне, з пераложанымі паліцамі. Рахуючы, што да гэткай паліцы будзе вольны доступ з двух бакоў, шырыня ейная можа быць так-жа падвойная, гэта знача 1 м. 20 см. — Што да самага па-

пацы. З канешнасьці спынімся тут коратка на ігрушках і на яблыках.

Агульнае для іх правіла: летнія (раньнія) сарты здыймаць прынамся за тыдзень перад аканчальным дасьпяваньнем. Плады летнія, пратрыманыя на дрэве да самай сьпеласьці, трацяць на сваім смаку; замест быць сачыстымі, становяцца сыпкімі, даўкімі.—Інакш з сартамі познымі, восеньскімі і асабліва зімавымі. Гэтыя апошнія асабліва трэба пратрымаць на дрэве як толькі можна даўжэй: ад гэтага залежыць іхні выгляд, смак, ну — і цана, што для ўласьніка гандлёвага саду ёсьць найважнейшым. Натуральна, ня можна гэтак дачакацца маразоў.

Дальшым важным правілам, якое канешна трэба захоўваць, гэта на перахоўваньне, хоць-бы й нядоўгае, браць толькі плады (фрукты) зьнятыя з дрэва проста рукой ці пры помачы адумысных шчыпцоў (відэльцаў), прымацаваных на доўгіх шастох. Ні ў якім выпадку ня можна на перахаваньне браць пладоў страсаных з дрэва ці такіх, якія апалі з дрэва самі. Гэткія (страсаныя і апаўшыя) плады абіваюцца, а абабітыя мясцы хутка чарнеюць, псуюцца. А ведама, што ад аднаго папсутага яблыка, калі ў час не агледзіцца, можа папсавацца ўвесь запас.

Акрамя таго страсаньне пладоў мае йшчэ іншыя непажаданыя, калі не казаць што проста недапусьцімыя і шкодныя насьледкі: яно калечыць само дрэва, абрываючы ці хоць-бы толькі калечачы гэтак званую пладовую матку, з каторай вырастае плод. Гэтым няведамкі і мімаволі чалавек нішча зародкі ўраджаю на год наступны. — Калі мова аб пладовай матцы, дык зазначма, што пад словам гэтым трэба разумець канец галінкі, з каторага вырастае чарончык самага плада — ігрушкі, яблыка й інш. Цэласьць пладовай маткі на колькі важная для насаджваньня пладоў, на толькі, і чуткая на пакалечаньне; на гэтулькі чуткая, што нават пры безпасярэдным здыйманьні рукой можна яе таксама пакалечыць, калі неадпаведна ўзяцца. Таму

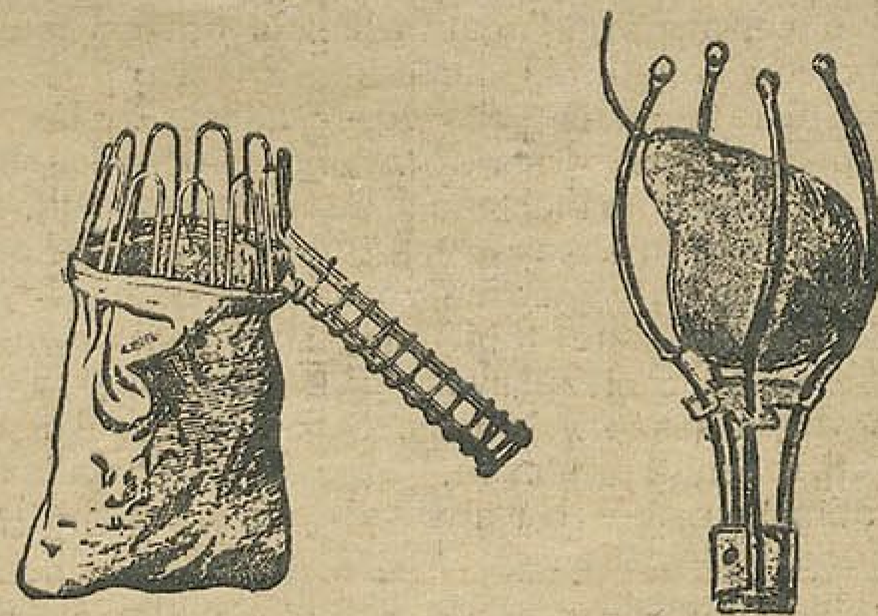
і дзеля ручнога здыйманьня пладоў патрэбна практыка, тымбольш, што і чаранок (хвосьцік) зрыванай ігрушкі ці яблыка павінен быць так-жа цэлым, калі плод мае быць поўнацэнным рыначным таварам. Дзеля гэтага пры здыйманьні пладоў рукой сам плод лёгка хапаем у далонь і, пасуваючы паказальным (другім) пальцам на чаранку да сучка (да пладовай маткі), ашчупываем тое месца, дзе гэты чаранок вырастае з маткі: націскаючы у гэтым месцы пальцам, сам плод падыймаецца ўверх і, калі гэтага йшчэ мала, дык скручваецца ўбок. Чаранок гэтак лёгка адрываецца ад маткі, зусім ня псуючы ані яе, ані будучых завязяў, якія ў ёй знаходзяцца. На пачатак гэта вымагае крыху стараньня і ўвагі, але пасьля йдзе вельмі складна й хутка.

Пры найлепшай аднак волі ня можна ўсіх пладоў зьняць рукой проста з зямлі, нават калі-б у садзе былі самыя толькі карлаватыя дрэўцы. Патрэбныя да гэтага йшчэ тыя ці іншыя памоцныя прылады, як драбіны, шчыпцы, нажніцы, ну і — кошыкі.

Драбіны ў садку патрэбныя ня звычайныя дзеля прыстаўляньня да дрэва — бо тут няма аб што іх абаперці, а ў найлепшым выпадку такая простая драбіна можа па суку пасьлізнуцца і дрэва, а нават і самога чалавека небясьпечна параніць. Таму ў кожным садзе мусіць быць пераносная драбіна з складанай падпоркай, — такая, якую апрача садоўнікаў ужываюць яшчэ маляры, усякія монтэры, тынкаўшчыкі і інш. На гэткай драбіне можна бяз труду далезьці да ўсіх сукоў на дрэве, і то ня толькі каб раз у год зьняць з іх ураджай, але і каб само дрэва да пладаноснасьці прыгатаваць: прарэдзіць сукі густыя, ачысьціць на іх кару, сабраць усякіх шкоднікаў, пабяліць, словам—дагледзіць. У кожным большым — свая собская, а ў меншым — на супалку з суседам такая драбіна мусіць канешна быць! Тым-больш, што кожны садавод можа лёгка сам яе зрабіць.

Аб шчыпцах дзеля зрываньня пладоў мова ўжо была. Дадайма тут, што існуюць такія шчыпцы вельмі

рознавідныя і таму розна іх трэба і ўжываць. Правілам аднак блізу сталым ёсьць захапіць гэтымі шчыпцамі за чаранок ігрушкі ці іншага плоду, прыпадняць яго ўверх і пакруціць убок.—Пры адных шчыпцах трэба за кожным разам па сарваньні плоду зараз-жа яго здыймаць, каб апаражніць месца для плада наступнага.



Шчыпцы да здыйманьня пладоў з дрэва:
налева — шчыпцы з падвешаным мяшэчкам,
направа — шчыпчы адзіночныя.

Спосаб працы з гэткімі шчыпцамі, пэўнаж, вельмі марудны, і таму далёка хутчэй працуецца з шчыпцамі, якія маюць падвэжаны невялічкі кошычак ці мяшэчак, у каторы сарваныя плады зараз-жа самі ападаюць, зусім пры гэтым не абіваючыся.

Недацэненай агулам, хоць тым ня менш вельмі важнай снасьцю пры здыйманьні садовых пладоў зьяўляецца сам кошык, з якім абіральнік пладоў — звычайна малады хлапец — узлазіць на драбіну. Вот-жа гэты кошык тым важны, што ў ім, калі яго адпаведна не прыгатаваць, дык труцца й калечацца найлепшыя плады. Таму такі кошык (ці карзінка) павінен: 1. мець добрую зачэпку за драбіну, на каторай бясьпечна і ві-

Чаго дамагаецца коопэрацыя?

Як мы ўжо пісалі, сусьветная коопэрацыя, сарганізаваная ў Міжнародны Коопэратыўны Саюз, сьвяткавала сёлета Дзень коопэрацыі 2 ліпня. З нагоды гэтага сьвята Міжнародны Саюз Коопэратываў выдаў і разаслаў усім нацыянальным Саюзам праект рэзалюцыі, якую гэтыя апошнія мелі разглядзець і прыняць. Гэта рэзалюцыя адбівае ў сабе сучаснае абліччa коопэрацыі і таму заслугоўвае на агульнае пазнаньне. Вось ейны даслоўны тэкст:

„Сарганізаваныя ў Міжнародным Коопэратыўным Саюзе коопэратары ўсяго сьвету, сабраўшыся дзеля сьвяткаваньня 16-га Дня Коопэрацыі, яшчэ раз заяўляюць сваю цьвёрдую веру ў асновы **дэмакрацыі, свабоды і міру**; выказваюць абурэньне проціў умешваньня ў правы і свабоду *вольных* народаў ды проціў кожнага абмяжоўваньня іхных правоў на дабравольнае арганізаваньне і свабоднае разьвіцьцё; заяўляюць пагляд, што гэтыя гаспадарскія засады й сацыяльныя ідэалы, каторыя ляжаць у аснове сусьветнага коопэратыўнага руху, зьяўляюцца найбольшаю запарукаю і надзеяю супольнага адраджэньня ды найпэўнейшай гваранцыяй агульнага, на супрацоўніцтве роўных абапёртага міру; — абавязуюцца за сябе і за свае коопэратыўныя арганізацыі ўзмоцніць стараньні на абарону свабоды і ўсімі сіламі імкнуцца да справядлівай ды мірнай развязкі сучасных сусьветных канфліктаў“.

З усяго гэтага відаць, што вольная ад „апекі“ коопэрацыя не здавольваецца самымі толькі задачамі характару гаспадарчага. Відаць гэта з нядвузначнага прымыканьня да палітычных клічаў: дэмакрацыі, свабоды і міру; відаць гэта і з канцавых заданьняў — супрацоўніцтва дзеля справядлівай і мірнай развязкі сучасных сусьветных канфліктаў. — З усім гэтым можна і трэба згадзіцца. Тымбольш аднак незразумела, чаму коопэратары „абураюцца“ проці „ўмешваньня“ ў правы і свабоду адных толькі народаў *свабодных?* Ці-ж не паклікана была коопэрацыя якраз да ўспамогі ўсіх народаў, а знача й тых, для якіх зорка свабоды йшчэ не засьвяціла: або, праз людзкую прагавітасьць, сьвяціць перастала?

К.



HISTORYJA CHLEBA

2)

Kitajcy i indusy daŭniej chleba nia znali, zamiest jaho užyvali jany ryž i pšano. Zatoje chleb byŭ hałoŭnaju pažyvaju ŭ daŭniejšych ehipcijanaŭ. Znajemo heta z astaŭšychsia kuskoŭ skamianiełaha chleba, jaki znachodzili j znachodziać u paadkopyvanych hrabnicach ehipcijanaŭ. I u fenikijcaŭ, žydoŭ dy hrekaŭ chleb byŭ taksama hałoŭnaju pažyvaju.

Žydy piakli chleb u piakarskich piečach, u haračym popiele, na raspalenym kamieni abo na metalovych plitach. U časie svaich vandravańniaŭ za Abrahamam, Izaakam i Jakubam dy za Majsiejem piakli jany chleb nad ahniom u adumysłovych pasudzinach. Pry hetym, jak znajem z św. Piśma, piačeńniem chleba zajmalisia žančyny. Piakli jany chleb presny ŭ pieranosnych piečach, ale ad fenikijcaŭ naŭčylisia piačy chleb na cieście kvašanym. Hetaha sposabu ad fenikijcaŭ naŭčylisia i rymlanie (172 h. prad Chr.).

U hrekaŭ byŭ śpiarša (u V i IV viakoch prad Chr.) chleb niakvašany, najčaściej jačmienny z vadoju, alivaju, małakom i h. d. i nazyvali jaho „madza.“ Sapraŭdnym chlebam u hrekaŭ byŭ „artos,“ jaki byŭ roznaha hatunku, zaležna ad sposabu piačeńnia, formy, ad jakaści muki ci zboža, a taksama ad krainy, z jakoj muka heta pachodziła.

Hreki, jakija vynachad chleba prypisyvali bahini ziemlarobstva Demetri, u časy Homera, za 1000 hadoŭ da naradž. Chrysta, užyvali da piačeńnia chleba padaŭhavatyja sudziny abo žvivali ciesta ŭ žvitok. U Atenach*) daŭna ŭžo vydadzienyja byli dakładnyja praviły ab tym, jakaja pavinna być vaha i forma bochanaŭ chleba. Hetyja praviły ŭtrymalisia značna paźniej, i nia tolki ŭ hrekaŭ, ale pierajšli i da rymlanaŭ i abaviazvali jšče za rymskich cezaraŭ i paźniej.—Bachany chleba

*) Ateny jnakš Afiny—stalica Hrecyi

Закон аб роварах

Законныя прадпісаньні аб роварах (веласіпэдах) знаходзяцца ў распараджэньні Міністраў: Шляхоў (комунікацыі) і Унутраных Спраў з дня 15.7.1937 г. (Dz. U. Nr. 58, poz. 458, 1937). Паводле гэтага распараджэньня ровар можа быць ужываны на публічных дарогах толькі пасьля таго, як ён быў зарэстраваны і калі ўласьнік выкупіў для яго адумысловую роваровую таблічку, якую выкупляць трэба ў гміне таго району, дзе жыве ўласьнік ровару.

Таблічкі ровару важныя на 2 календарныя гады. Уласьнік ровару павінен прымацаваць яе стылу ровару за сядлом, пад простым кутом да лініі самага ровару так, каб яе стылу можна было лёгка бачыць. Цана такой таблічкі: 4 зл., калі выкупляецца ў першым годзе рэестрацыйнай пары, або йнакш кажучы на 2 гады; 3 зл. — калі яна выкупляецца ў другім годзе рэестрацыйнай пары, ці йнакш кажучы на 1 год. Для ор'ентацыі падаем, што гады, у каторых апошняя цыфра (напр. цыфра *8* у 193*8* годзе) ёсьць парная (чотная) лічацца *першымі*, а гады з такімі-ж лічбамі няпарнымі (напр. *9* у 193*9* г.) лічацца гадамі *другімі* у падлічаньні пары рэестрацыйнай. Таму напр. хто рэеструе ровар сёлета, той павінен плаціць за таблічку 4 зл. і яна будзе важнай да канца 1939 г. Той-жа, хто будзе купляць такую таблічку ў 1937 годзе, будзе за яе плаціць толькі 3 зл., але затое карыстаць з яе будзе таксама толькі да канца тагож-самага 1939 году ці йнакш кажучы найбольш адзін год.

Ад аплатаў рэестрацыйных зволненыя: жаўнеры жандармэрыі, служачыя дарожныя, паліцыянты, пагранічнікі, ніжэйшыя служачыя казённыя і самаўрадавыя, калі ўлада іхняя цьвердзіць, што ровараў ужываюць выключна дзеля мэтаў службовых.

Малалетнія да 12 гадоў ня маюць права ужываць ровараў на дарогах публічных.

Кожны ровар ужываны на публічных дарогах павінен мець:

a) спраўны тормаз („гамулец"), b) стылу з левай стараны прымацаваны ліхтарык з чырвоным сьвятлом, c) званок, як сыгнал дзеля асьцерагаНьня.

Калі настане сутанак (змрок), ровар павінен мець прымацаваны наперадзе ліхтарык, так устроены, каб не засьляпляў асобаў, якія знайдуцца прад роварам.

ŭ hrekaŭ składalisia z vaśmioch abo čatyroch častak, u rymlanaŭ—z čatyroch.

Staryja rymlanie z časoŭ karaloŭ jeli syroje ziernie zboža. Paźniej varyli ziernie zboža, a jšče paźniej pražyli jaho. I tolki kala 400 hodu da Chrysta znajšli rymlanie sposab miasić ciesta tak, jak heta siańnia robim my, dy vyrablać bondy i placki. Ad rymlanaŭ naŭčylisia piačy chleb hałły (u siahońniašniaj Francyi), a ad ich užo ŭsia Eŭropa. Za časoŭ cezara Aŭhusta (znača u časie naradžeńnia Chrysta) było ŭ Rymie 329 chlebapiokaŭ, jakija vypiakali chleb z muki mołataj u vodnych młynoch, paraźmieščanych na rakoju Tybram. Rymskija piekary byli sarhanizavany ŭ arhanizacyju (*pictores*) pad apiekaju bahini Vesty. Chto naležaŭ da hetaje arhanizacyi, toj nia śmieŭ zajmacca inšym ramiasłom. Kali paŭstali vodnyja młyny nad Tybram, vytvarylisia tavarystvy (cechi, korporacyi) „mieračnikaŭ zboža" i karabielnikaŭ, jakija pryvozili zboža ŭ Rym na karabloch. Hetyja arhanizacyi, razam z arhanizacyjaj chlebapiokaŭ (piekaraŭ) byli pad kantrolaj asobnaha čynoŭnika... U pačatku II stahodździa pa Chryście ŭ Rymie vypiakaŭsia ŭžo chleb trajaki: zvyčajny, vajskovy i narodny.

Dziela taho što chleb najlepšaja pažyva dla ludziej, piekary pačali vielmi šmat zarablać, bahacieć i da hetaha ramiasła jšło šmat ludziej. Tady ŭłada pačała zavodzić adumysłovyja padatki ad piačyva, asabliva ŭ siaredniavieččy, a piekaram stavić specyjalnyja ŭmovy i abmiažovyvać ich u ruchach. Adno z takich rasparadžeńniaŭ paryskaj ułady z 13 maja 1569 h. nakazvała, što „Piekary musiać, pry pracy stajać zaŭsiady ŭ doŭhich saročkach, z beretami na hałovach. Vychadzić z domu im nia volna. Tolki ŭ niadzielu mohuć ići na nabaženstva ale biaz špady."

Da XVII vieku ad muki nie addzialali atruboŭ.

A. Łatocki.

„Життя та Знання"

Скуль бяруцца ў сьвіней рабакі

Як не гаварыць, а сьвіня ў гаспадарцы гэта капітал. І таму на кішані гаспадара вельмі цяжка адбіваюцца розныя хваробы сьвіней. Адны з такіх хваробаў зьяўляюцца быццам самі-сабой і за іх сам гаспадар ні ў чым нявінаваты. Іншыя-ж хваробы — гэта плод нядбайнасьці гаспадара, якую ён пасьля дорага адплачвае. Сярод гэтых апошніх хвароб на першым месцы трэба ўспомніць аб розных рабакох.

Зародкі гэтых шкодных рабакоў пераходзяць на парасят ад сьвіней старых. Бывае гэта тады, калі парасяты кормяцца з тых самых карытаў, што й хворыя на рабакі сьвіні старыя, калі разам з гэткімі сьвінямі пасуцца на пасьбішчы ці хоць-бы толькі бегаюць па тым-жа выгане. Гэткія хваробныя рабакі шкодны так-жа й старым сьвіням: яны кепска выкарыстоўуюць пашу, памалу растуць; парасяты-ж такую хваробу прыплачваюць жыцьцём.

Найчасьцейшай прычынай розных сьвінячых шкоднікаў зьяўляюцца неадпаведныя—цесныя, брудныя хлявы. Няведама чаму ўкарэнілася перакананьне, што сьвіня ёсьць жывёлай бруднай. Так сапраўды бывае, — але толькі у гаспадара, які сам аб чыстату ня дбае. Трудна вымагаць ад сьвіні, каб была чыстай, калі ей гаспадар не дае належнай падсьцілкі, калі карыты цэлымі тыднямі і месяцамі стаялі нямытыя, калі сьвіня ня мае доступу да чыстай вады, у каторай напэўна выкупалася-б, калі пры сягоньняшнім масавым касаваньні папараў ня выпускаецца нават на вольнае паветра і сонца. У гэткіх варунках парасё будзе ня толькі брудным,але ў арганізьме ейным будзе поўна розных шкоднікаў. Аслабленая-ж жывёла ня мае адпорнае сілы проці шкоднікаў і лёгка ім паддаецца.

З усяго сказанага ясна, што першым варункам усьцеражэньня парасят ад шкоднікаў ёсьць завядзеньне і захаваньне чыстаты і парадку ў хляве. Далей, ня можна ў хляве трымаць парасят разам з сьвінямі дарослымі. Купель у чыстай вадзе ёсьць і для сьвіні канешная. Мацёра (сьвіня на апарашэньні) прад апарашэньнем павінна быць дакладна вымытая, асабліва падбрушша, ногі, радзільныя мясцы і шпары на нагах (паміж капыткоў). На колькі дзён прад апарашэньнем паросную сьвіню трэба аддзяліць ад рэшты сьвіней, каб яна мела даволі прастору і сухое падсьцілкі з буйна парэзанай саломы.

Пасьбішчы, дзе такія ёсьць, павінны быць абгароджаныя, каб сьвіні не даставаліся ў мясцы багністыя, у ваду ў прыдарожных равох, дзе якраз і плодзяцца розныя рабакі. Пасьвіць сьвіней найлепш не на адным месцы штогод, але найлепш штогод вызначаць месца іншае. А перад усім захаваць чыстату! Практычныя гадаўцы кажуць, што калі-б сьвіні гадаваліся ў менш „сьвінскіх" варунках, дык напэўна былі-б значна здаравейшыя.

Урэшце адна заўвага. Прачытаўшы гэтыя радкі не адзін скажа, што „а вот я сваіх сьвіней ані купаю, ані так з імі ня няньчуся, а яны мне ўсё роўна добра шанцуюць." На гэта можна адказаць толькі адно: усё гэта ўдаецца толькі да часу і ўдаецца толькі таму, што гадуецца ў нас найчасьцей толькі сьвіня мясцовая, вельмі адпорная на ўсякія нявыгады, але й мала прадукцыйная. З

Асобам якія едуць роварамі на публічных дарогах:

1. ня вольна ехаць сярэдзінай дарогі, а толькі правай стараной,
2. ня вольна ехаць на роварах па двух чалавек побач сябе, а толькі адзін за другім,
3. ня вольна вазіць на раме ровара іншай асобы, калі ровар ёсьць аднаасабовы,
4. ня вольна ехаць ня трымаючы рук на кіраўніцы (на рулі), а ног—на пэдалах,
5. ня вольна едучы на ровары чапляцца да фурманак ці якіх іншых вазоў,
6. ня вольна ўжываць іншых сыгналаў як толькі званкоў,
7. ня вольна вясьці жывёлу і вазіць на ровары прадметы, якія размерамі сваімі пагражалі-б бясьпечнасьці руху.

Хто ня будзе трымацца гэтых прадпісаньняў, таму пагражае кара штрафу ці арышту, якую налажыць можа староста і ад якой можна адклікацца ў Суд Акружны.

("*Zjedn.*").

Як абходзіцца з выкручаным мёдам.

Мёд так-жа вымагае чыстаты й дагляду.

Мэтай кожнага пчаляра ёсьць атрымаць як найбольш мёду, які часта ўважаецца як галоўная карысьць з пчалярства. Воск і продаж раёў гэта толькі даход пабочны і надзвычайны. Мёд найлягчэй можна прадаць і чым яго больш, тым больш пчаляр здаволены. Таму кожны нецярпліва заглядае ў вульлі, ці на плястрох каля ваконца не паказваецца мёд, а калі дачакаецца багатага ўзятку (мёдабраньня) і мёду прыбывае дык радасьць ягоная ня знае меры.

Калі настануць лазьбіны, добра так устроіць, каб мёд з мёдагонкі (пушніцы) мог выцякаць у судзіну, на каторую палажана дробнае сіта, якое затрымлівае ўсякую нечыстату. Аб нечыстаце ў мёдзе, праўду кажучы, ня можна й гаварыць, бо там яе няма. Тое, што пчаляры называюць „нечыстатою", гэта толькі абломкі воску з плястроў, крупінкі пылу ды ўтопленыя пчолы. Усё гэта затрымаецца на сіце і ў судзіну дастаецца толькі чысты, цякучы мёд. Той хто ня мае такога сітка, хай прынамся спускае мёд з мёдагонкі ў вузейшую (але вышэйшую) пасудзіну, з каторай лягчэй сабраць пасьля ўсе ўсплыўшыя нячыстоты, чым з судзіны шырэйшай: мёд ёсьць цечай цяжкай і таму ўсе такія нячыстоты, як лягчэйшыя, выпірае наверх.

Як абходзіцца з мёдам.

Кепска той робіць, хто доўга пакідае стаяць мёд у шырокай ненакрытай судзіне: падае туды пыл, мухі, пчолы, восвы, часам і мурашкі і іншыя ласуны. Найлепш зьліваць яго ў слоікі з вузейшым горлам, каторыя можна абвязаць пэргаміновай паперай і, калі толькі можна, накрыць шчыльным (гэрмэтычным) векам.

усей пэўнасьцю можна аднак цьвердзіць, што калі-б у вышэй апісаных варунках паставіць парасё расы заводнай, напр. белай англіцкай, дык яно загінула-б яшчэ ў першым пакаленьні.

Дык асьцярожна з перахвалкамі, а больш розуму! Б. Н.

Ведама, што мёд ёсьць вельмі гіграскопічны, гэта знача глытае ў сябе з паветра вогкасьць. Таму ня можна сьпелы мёд трымаць адкрытым; асабліва, калі ён стаіць у памешканьні сырым, і найгорш — тухлым, ці наагул з нейкім няпрыемным запахам.

Акрамя таго, мёд заўсяды мае запах тых кветак, з якіх ён быў сабраны. Паводле гэтага знаем мёд ліповы, сэрадэлявы, яблынны, малінавы, брушнічны, верасавы і г. д. Трэба дзеля гэтага старанна глядзець, каб запах гэтых кветак ня выляцеў, а гэта магчыма толькі тады, калі такі мёд хутка абвяжам ці шчыльна накрыем.

Мёд выветраны ня смашны і яму стала пагражае небясьпека, што сапсуецца.

Як ужо было сказана, разам з вадою мёд глытае з паветра так-жа і ўсе прыкрыя ягоныя запахі, каторыя яго, зразумела, псуюць. А гэта йшчэ лішні довад, што мёд трэба трымаць закрыты. Чым хутчэй мёд ачысьцім і забясьпечым прад праніканьнем у яго паветра і пастаронніх запахаў, тым даўжэй утрымаем яго ў добрым стане.

У практыцы важным ёсьць і колер мёду, які найлепш паказвае ці мёд ёсьць натуральным і з чаго ён сабраны. Каб гэты колер у мёдзе захаваўся, трэба сам рыначны мёд прад разьліваньнем у бутэлькі лёгка падагрэць. Некаторыя пчаляры, каб ня мець лішняй работы з падаграваньнем мёду, мёд гэты зразу з мёдагонкі (пушніцы) прад разьліваньнем на два дні наліваюць у большыя судзіны, у каторых ён праграваецца на сонцы і вычышчаецца сам. І сапраўды, гэткі мёд бывае сьветлы і вабіць купца. На рынку мёд сьвятлейшы блізу заўсяды больш цэніцца як цямнейшы.

Дзеля ўсяго гэтага пчаляр павінен старацца, каб ягоны мёд быў чысты, каб захаваў свой натуральны запах і належную гусьціню. Гэта ёсьць для мёду найлепшая рэкляма, якая без захвальваньня знаходзіць купца і спажыўца. Знача, у інтарэсе самага пчаляра ёсьць захаваць мёд чыстым.

„Milot. Hosp." Яз. Вербка.



Čarnicy—naša bahaćcie

Kryŭdzić toj našu ziamielku, što kaža, što jana biednaja. Nie, jana nia tolki nia biednaja, ale navat vielmi bahataja, bo rodzić i tady, kali čaławiek ničoha nia sieje. A što nia ŭsie płady hetaj ziamielki dachodziać da ruk čaławieka ci jašče čaściej sam macniejšy čaławiek adpichaje ad hetych pładoŭ čaławieka słabiejšaha — heta-ž vina zusim nie ziamli; vinavata tut tolki nienasytnaść niekatorych ludziej, jakija bahaćcie ziamli zavaładali i trymajuć.—Ale tolki taho. Na siahońnia davoli ščvierdzić, što bahaćci našaje ziamli jošć vialikija; ich treba tolki vykarystać.

Vot choć-by ŭziać takoje bahaćcie lesu, jaki, nažal, u małoj tolki čaści dastupny sialanstvu. Majem na ŭvazie jahonyja bahaćci ŭ formie hryboŭ i jahadaŭ, a z hetych apošnich — samyja tolki jahady čornyja, prosta zvanyja čarnicami. A tut iznoŭ druhaja biada, što dla vialikaj čaści našaha kraju i heta bahaćcie prosta niedastupnaje, bo lasy niknuć jak śnieh pad viasnu. Dla tych adnak, chto jšče da čarnicaŭ niejki dostup maje, praznačajucca hetyja radki:

Jahady-čarnicy usie my dobra znajem. Nia šmat adnak z ich karystajem z taje choć-by pryčyny, što para daśpiavańnia ich zvyčajna pakryvajecca z rabočym časam. A da taho, ludzi znajuć sposab užyvańnia tolki čarnicaŭ śviežych, jakija tryvajuć vielmi koratka. Tamu vielmi na časie budzie ŭspomnić ab tym, jak možna i treba čarnicy pierarablać na cenny pradukt doŭhatryvały.

Pačniom spačatku ad stravy z syrymi jahadami, ad viedamych vareńnikaŭ. Tuhoje pšaničnaje ciesta, vymiešanaje z jajkom, razvałkoŭvajecca na stalnicy padobna jak da makaronaŭ, tolki prynamsia dvojčy hrubiej. Paśla z hetaha ciesta bolšym kubkam, litrovaj blašankaj ci niečym padobnym vyrezvajucca kruhi, u katoryja paśla nakładajucca pryhatavanyja čarnicy z cukram. Jahadaŭ nakładajuć hetulki, kab možna było ich tym-ža samym kružkom ciesta spavić, a bierahi palcami staranna ściahnuć i ścisnuć. Hetkija „klocki“ kładucca paśla ŭ kipiačuju vadu, a jak zvaracca, — vyjmajucca, pasypajucca cukram z cynamonam i za ciapła padajucca na stoł.

Taksama z śviežych čarnicaŭ pryhataŭlajuć smašnyja placki. Na draždžovaje ci krochkaje ciesta, nia hruba nałožanaje na blasie, nasypajucca hrubym płastam čarnicy z cukram i — piakucca.

Na daŭžejšy čas pryhataŭlajucca z čarnicaŭ marmelady abo — kali razhatavanyja jahady pieracadzić cieraz sitko — i pavidły, vielmi smašnyja i zdarovyja.

Z redkich prypravaŭ z čarnicaŭ zasłuhoŭvajuć na ŭvahu kampot i sok. Hety apošni vielmi cenicca nia tolki jak dobry napitak, ale i jak dobry lek pry niastraŭnaści. Tamu sok čarničny musić znajścisia ŭ kožnaj chacie. Tym bolš, što i pryhatavańnie jaho vielmi prostaje: pierabranyja śpiełyja jahady ssypajucca ŭ bolšuju butelku z prazrystaha škła, zasypajucca cukram staviacca ŭ takim miescy, kab na ich śviaciła sonca. Cukar patrebny tut, kab sok nie skvaśnieŭ. Na soncy stajać hetak jahady tak doŭha, až pakul jany nia vypuściać usiaho svajho soku, a sam cukar pokul u hetym soku nie raspuścicca. — Paśla — možna hety sok z jahadaŭ źlić u asobnuju butelku i pierachoŭvać u zimniejšym čystym miescy (u kładoŭcy), až da času ŭžyvańnia.

Sok čarničny ahulna ŭžyvajecca ŭ nas — jak užo skazana — i jak lek. Ale treba viedać, što praŭdzivym lekam moža być tolki navar z sušanych čarnicaŭ. Patrebnyja na heta jahady sušacca na soncy i pierachoŭvujucca ŭ suchim miescy, kab zaŭsiady byli pad rukoj. Zrazumiełaja reč, što hetki tavar — sušanyja čarnicy, kali jany čystyja, moža vielmi lohka pradać u aptekach i aptečnych składach.

Urešcie, čarnicy možna pierachavać i na zimu ŭ takim stanie, što z ich paśla vyrablajuć kampoty i zupy taksama, jak z čarnicaŭ śviežych. Pierachoŭvajucca na heta jahady ŭ butelkach pierasypanyja cukram i ščylna zakarkavanyja. Butelki staviacca prad tym u sahanie, abkładajucca sienam, zalivajucca pa horła ściudzionaj vadoj i varacca praz poŭhadziny. Pry hetym čas ličycca nie ad mamentu pastanoŭki ŭ vadu, ale ad mamentu, kali vada ŭ sahanie pačała kipieć.

Z. Z.



Гаспадарская хроніка

Падатак на муку і крупы. Сойм і Сэнат на толькі што зачыненай сэсіі прыняў закон, якім аўтоматычна накладаецца падатак 3 зл. ад 100 кілёграмаў мукі і круп, калі-б цана жыта абніжылася пад 20 зл. Закон гэты, як гэта тлумачыў урад, мае на мэце забясьпечыць ад спадку цану на жыта пасьля жніва. Калі-ж бы гэта сталася, дык з падаткавых грошаў тварыўся-б фонд, з якога ўспамагаўся-б вываз жыта заграніцу, а гэтым самым аблегчыўся-б рынак краёвы. Падатак плаціці-б млыны, зьбіраючы яго прад тым ад таго, хто ў іх купляў-бы муку ці крупы. Меліва сялян — прадуцэнтаў празначанае на прахарчаваньне іх-жа самых — ад гэткага падатку вольнае. Зразумелая рэч, што з гэтага закону найбольш скарыстаюць абшарнікі, бо яны-ж і прадукуюць жыта на вываз.

Час Кірмашоў. Надыйшоў час кірмашоў. Ад 20 ліпня да 3 жніўня ў Вільні адбываўся вялікі міжнародны кірмаш на футры. — 15 жніўня да 4 верасьня ў Пінску арганізуюцца „Дні Палесься" і „Трэці Палескі Кірмаш." Для прыездных на гэты кірмаш прызнаны 66 проц. зьніжкі на чыгунцы ў міжчасе ад 12 жніўня да 6 верасьня. Каб атрымаць гэту зьніжку, трэба зварочвацца па карты ўчасьця у „Ligu Popierania Turystyki" а таксама на вакзалы, якія маюць прадстаўніцтва гэтай Лігі.

Урэшце 17 верасьня сёл. адчыняецца гэтак званы „Паўночны Кірмаш" у Вільні. Учасьнікам ягоным таксама прызна будзе зьніжка на праезд чыгункай.

Які будзе сёлета ўраджай? Цікавіць гэта пытаньне кожнага. Весткі, якія даходзяць аб ураджаю наагул даволі памысныя. Толькі слабыя сенакосы, а мясцамі аграмадныя шкоды нарабілі сёлетнія буры й навальніцы. Прыкладам у Ашмяншчыне сьцьверджаныя ўжо шкоды на абшары 10.000 гэктараў, якія належаць да 800 гаспадароў. Вялікія былі шкоды і ў іншых паветах.

У абароне прад яшчурам (прышчыцай) выданы паліцыйны загад, каб нікога чужога (гандляроў, падарожных і г. д.) ня пускаць у хлявы і каб гандаль жывёлай парна-капытнай адбываўся толькі на адумысных кірмашных пляцох.

Пячатаваньне хворых коняў. Выйшаў новы загад, паводле якога паліцыя заўважаным хворым, намуляным, храмым, пакапечаным і наагул няздольным да працы коням будзе накладаць на шыю пячаці. Коняў з гэткаю пячацьцю ня можна будзе ўжываць да працы так доўга, аж пакуль іх гаспадар ня вылеча.

Дрожджы «Сполэм!» Польскі Саюз Спажывецкіх Коопэратываў „Сполэм!" дабіўся ад ураду концэсіі на адкрыцьцё собскай фабрыкі дрожджаў. Шкада толькі, што і гэта фабрыка таксама закінена далёка ад нашага краю, бо аж у Цэнтральны Прамысловы Вокруг (С.О.Р.) — у Кельцы.

Швэдзкая коопэрацыя ломіць картэлі. Картэль гэта змова вялікіх фабрыкаў аб цане, па якой яны маюць прадаваць свой тавар. Для сялян картэлі гэта страшны бізун і неарганізавана з ім бароцца зусім ня можна. Інакш, калі людзі арганізаваны. Прыкладам гэтага ёсьць коопэратары ў Швэцыі, якія за кароткі час сваей працы пераламалі картэлі фабрык: калёшаў, млыноў, электрычных лямпаў, маргарыны (штучная клустасьць); апошняй-жа іхняй перамогай ёсьць перамога над картэлям вытворцаў лінолеуму (=гатунак непрамакальных дываноў на падлогу), ад якога дабіліся зьніжкі цэнаў на 15%.

„Самапомач" выходзіць раз на месяц
ПАДПІСКА на „Самапомач": на год — 3 зл. Асобны нумар 30 грашоў. Пры выпісваньні на адзін адрэс прынамся 5-цёх экзэмпляроў — па 2 зл. за нумар на цэлы год за 5 штук 10 зл., а за 10 шт. — 15 зл. Цэны абвестак паводле ўмовы. Грошы перасылаць „разрахунковым пераказам" на картотэку № 40. Усякія пісьмы адрэсаваць у рэдакцыю: Вільня, Завальная 1.
Рэдакцыя адчынена штодзень ад гадз. 13 да 15.

Рэдактар Інж. А. КЛІМОВІЧ. Выдавец: „БЕЛПРЭС"
Беларуская Друкарня ім. Фр. Скарыны ў Вільні: Завальная 1.